Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 889-1 (2009) (Arabic): FROZEN FISH, Part 1: WHOLE FISH

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق.م : ٨٨٩-١/ ٢٠٠٩

الأسماك المجمدة

الجزء الاول :

الأسماك الزعنفية الكاملة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة لمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٩/٢/٥

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م رقم ٨٨٩ -١/ ٢٠٠٩ الخاصة بـ" الأسماك المجمدة الجزء الأول : الأسماك الزعنفية الكاملة " ، متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية كودكس رقم ٣٦-١٩٨١ مراجعة اولى ١٩٩٥ مع تعديل طبقا للملحق(أ) ، تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٥

قام بأعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم ١/٣ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الأسماك المجمدة
الجزء الأول: الأسماك الزعنفية الكاملة

١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالأشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالأسماك الزعنفية المجمدة الكاملة أو المنظفة جزئيا بنزع الرأس أو الأحشاء أو الأثنين معا وطرق الفحص والاختبار ٠

٢ التعاريف

٢/ ١ الأسماك الكاملة المجمدة :

هي أسماك طازجة صالحة للاستهلاك الآدمى سواء كاملة أو منزوعة الأحشاء أو مزالة الرأس والخياشيم والقشور والذيل والزعانف أو أى منها ، والتى تم تجميدها تجميداً سريعا بحيث تصل درجة حرارة الأجزاء الداخلية للأسماك (المركز الحرارى) إلى – 18°س فى أقل وقت ممكن والمعبأة فى عبوات مناسبة بحيث تقلل من فرص الجفاف والأكسدة لأقل حد ممكن مع المحافظة على جودة المنتج ٠

٢/ ٢ عملية التزجيج

هي عملية الغرض منها تكسية السمك بطبقة رقيقة من الثلج ويكون الماء المستخدم في عمليات الغسيل والتزجيج من المياه الصالحة للشرب طبقا للمواصفات القياسية الخاصة بها أو من مياه البحر النظيفة المطابقة للاشتراطات الصحية الدولية ٠

٣ الأشتراطات الأساسية

٣/ ١ الأسماك الخام :

٣/ ١/ ١ يعد المنتج من أسماك طازجة سليمة صالحة للاستهلاك الآدمى٠

٣/ ١/ ٢ تكون الأسماك قد تم اصطيادها بطرق مشروعة، ومن أماكن غير موبوءة ٠

٣/ ٢ يكون المنتج من صنف واحد داخل العبوة الواحدة

٣/ ٣ يتم حفظ المنتج عند درجة حرارة لاتزيد على (- ١٨°س)٠

٣/ ٤ يتم نقل وتداول المنتج داخل ثلاجات تجميدعميق بحيث لاتزيد درجة حرارة المركز الحرارى للمنتج على(– ١٨)° س ٠

٣/ ٥ لا يجوز إعادة تجميد المنتج النهائي بعد تسييحه ٠

٣/ ٦ تكون عضلات وأنسجة الأسماك خالية تماما من الطفيليات الداخلية والخارجية وأطوارها المتحوصلة، والتى تنتقل للأنسان سواء كانت حية أو ميتة ٠

٣/ ٧ تكون رءوس الأسماك الكاملة المعدة للاستهلاك المباشرخالية من الديدان الأسطوانية والأوليات المتحوصلة ٠

٣/ ٨ تكون الطفيليات أو الديدان المسموح بها فى التجويف البطنى والأحشاء طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن ٠

٣/ ٩ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها ٠

٣/ ١٠ لايزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على مليون خلية / جرام ٠

٣/ ١١ لايزيد العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية على ١٠٠ خلية / جرام٠

٣/ ١٢ لايزيد عد بكتريا استافيلوكوكس أوريس على ١٠٠٠ خلية / جرام، على أن يكون المنتج خاليا من سمومها ٠

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من بكتريا السالمونيلا والشيجلا فى ٢٥ جرام ٠

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من بكتيريا الفبريو باراهيمولتكس ٠

٣/ ١٥ يكون المنتج خاليا من بكتيريا كلوستريديم بتيولينم وسمومها٠

٣/ ١٦ يكون المنتج خاليا من بكتيريا الليستريا مونوسيتوجينس

٣/ ١٧ يكون المنتج خالياً من بكتريا الأيشريشيا كولاى ٠

٣/ ١٨ لا يزيد متوسط نسبة الهستامين في العينات المختبرة على ١٠ مجم/١٠٠ جم من لحم السمك للأصناف التى تتبع العائلات الأتية : كليوبيديا – سكمبوريديا – أسكمبورسوسيديا – بوماتوميديا – كوريفنيد يا بشرط ألا تحتوى أي وحدة من العينة على أكثر من ٢٠ مجم/١٠٠جم من لحم السمك.

٣/ ١٩ لاتزيد نسبة المركبات النتروجينية الطيارة الكلية على الاتى :-

٣/ ١٩/ ١ للأصناف سباستس ٢٥مجم/١٠٠ جم من لحم السمك .

٣/ ١٩/ ٢ لصنف سلموسلار وكذلك الأصناف التابعة لعائلة مرليوسيدى وأيضا الأصناف التابعة لعائلة الجددى ٣٥مجم/١٠٠جم من لحم السمك .

٣/ ١٩/ ٣ لباقي الأصناف ٣٠مجم /١٠٠ جم من لحم السمك .

٣/ ٢٠ لاتزيد نسبة نتروجين ثلاثى الامين على ١٠ مجم/١٠٠ جم من لحم السمك .

٣/ ٢١ لاتزيد نسبة حمض الثيوباربتيوريك على ٤,٥ مجم مالونالدهيد /كجم من لحم السمك .

٣/ ٢٢ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن و مواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ٢٣ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية " .

٣/ ٢٤ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن والمواصفات الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٢٥ يتم الفحص الاشعاعى طبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن .

٣/ ٢٦ يتم تحديد قبول أو رفض العينة المعيبة (التي تتجاوز أكثر من عيب من العيوب المذكورة بالبند ٤/٣ طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٦١٨٨ " خطط ومعايير أخذ العينات للأغذية المعبأة ") .

٣/ ٢٧ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية .

٣/ ٢٨ يكون المنتج خاليا من أي تهتك في قوام اللحم يدل على حدوث فساد في تركيب العضلة يظهر على شكل متهرى أو متعجن أو سهل الفصل من العظام .

٣/ ٢٩ يكون المنتج خاليا من التهتك البطنى نتيجة فساد للأسماك الكاملة.

٣/ ٣٠ الا تتجاوز حدود الملوثات في المنتج (خلاف المنصوص عليها بالمواصفة) الحدود القصوي التي تقرها السلطات المختصة.

٤ المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج متجانسا في الحجم داخل العبوة الواحدة ٠

٤/ ٢ رقم الأس الهيدروجينى (pH) فى المنتج فى حدود ٦,٥ ٠

٤/ ٣ العيوب

٤/ ٣/ ١ الجفاف الشديد أو العميق: يكون على شكل تغيرات غير طبيعية بيضاء أو صفراء اللون على السطح تخفى لون اللحم ولايمكن إزالتها بالكشط دون التأثير على مظهر العينة ولايزيد مساحة التغير فى اللون نتيجة الجفاف على ١٠ ٪ من مساحة سطح العينة أو ١٠ ٪ من وزن العينة ٠

٤/ ٣/ ٢ المواد الغريبة : وجود أى مواد غير الأسماك في وحدة العينة باستثناء مواد التعبئة والتغليف ولاتؤثر على الصحة العامة وتوجد بكميات أو بنسب يمكن ملاحظتها أو قياسها وتدل على عدم توافق مع الممارسات الصحية الجيدة وشروط الإنتاج الجيد ٠

٤/ ٣/ ٣ عيوب اللحم : أى تغيرات في القوام كوجود مواد مخاطية مع أرتفاع محتوى الرطوبة بأكثر من ٨٦ ٪ فى سمكة واحدة أو وحدة العينة مع قوام غير متماسك طرى(ينشأ عن تأثير الطفيليات) بنسبة لاتزيد على ٥٪ من وزن وحدة العينة ٠

٤/ ٣/ ٤ الرائحة والنكهة :

٥ العبوات والبيانات

٥/ ١ تكون العبوات الأصلية أو الحاوية من مواد مناسبة يسهل تداولها، وتحافظ على المنتج،ومصرح باستعمالها طبقا للمواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية٠

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالمواصفة القياسية م.ق.م رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفة القياسية م. ق.م رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " ، على أن تدون البيانات التالية على العبوات أو البطاقات الأصلية العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس، ويجوز كتابتها بلغات أخري بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات المكتوبة باللـغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية(ان وجدت)٠

٥/ ٢/ ٢ بلد المنشأ و اسم وعنوان المستورد في حالة الاستيراد ٠

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوع السمك المجمد وما إذا كان كاملا أو منزوع الرأس والأحشاء أو أي منهما

٥/ ٢/ ٤ الوزن الصافي بعد التسييح٠

٥/ ٢/ ٥ شروط التخزين والتداول ٠

٥/ ٢/ ٦ تاريخ التجميد (شهر – سنة)- وتاريخ إنتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية٠

٥/ ٢/ ٧ عبارة : (انتاج مصر) فى حالة الانتاج المحلى٠

٥/ ٢/ ٨ يذكر اسم العائلة والنوع في المستندات الخاصة بالمنتج ٠

٦ طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية م.ق.م رقم ٢٧٦٠ (الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الأسماك ومنتجاتها - الجزء الأول : الأسماك المجمدة) .

٦/ ٢ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية التى تعتمدها الهيئة فى هذا الخصوص

٧ المصطلحات الفنية

بكتريا كلوستريديم بتيولينم .... *Clostridium botulinum*
بكتريا الايشريشاكولاى... *E. coli*
بكتريا الليستريامونوسيتوجينس.. *Listeria monocytogenes*
بكتريا استافيلوكوكس أوريس .... *Staphylococcus aureus*
بكتريا فبريوباراهيموليتكس... *Vibrio parahaemolyticus*
مواد غريبة .... foreign matter
التزجيج .... glazing
تجميد سريع .... quick freezing
تسييح (فك)... thawing
المركز الحرارى .... thermal center
أصناف سيباستس ...... *Sebastes spp (Helicolenus dactylopteus,Sebastichthys capensis)*
صنف سلموسلار.. Salmo salar
أصناف التابعة لعائلة مرليوسيدى .... species belonging to-the Merluccidae family
الأصناف التابعة لعائلة الجددى......................... Species belonging to the Gadidae family

٨ المراجع

1- Codex stan 36-1981- Rev. 1- 1995
Codex standard for Quick frozen
finfish uneviscerated and eviscerated
2 - Codex stan. 190/1995
Codex general standard for quick frozen fish fillets
3 - A.D Bonell 1994
Quality assurance in sea food processing
a practical guide
Publish , chapman , hell New -york,London
4 -Zaitsev et. al 1969

Fish curing and processing
5-MIR publish Moscow

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ /١) والخاصة بالأسماك ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠

معامل المركزية وزارة الصحة والسكان ٠
مصلحة الكيمياء٠
كلية الزراعة – جامعة القاهرة ٠
كلية الزراعة – جامعة الزقازيق ٠
معهد التغذية ٠
المعهد القومى لعلوم البحار والمصايد ٠
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات٠
مصلحة الرقابة الصناعية .
قطاع التموين وزارة التضامن الاجتماعي.
شركة ادفينا للاغذية المحفوظة ٠
المركز القومى للبحوث٠
غرفة الصناعات الغذائية
الهيئة العامة للتصنيع
ك٠ عبد السلام شوقى محمد (بصفته الشخصية)٠
الشركة المصرية لتسويق الاسماك ٠
شركة مصر أسوان لصيد وتصنيع الاسماك ٠
هيئة الخدمات البيطرية ٠
مراقبة الاغذية – وزارة الصحة والسكان
قطاع التجارة الداخلية – وزارة التجارة والصناعة ٠

ملحق (أ)

الأسماك المجمدة ج١ : الاسماك الزعنفية الكاملة

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المضافة فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٣/١٩	لاتزيد نسبة المركبات النتروجينية الطيارة الكلية على الاتى:	بنود لضمان الصحة والسلامة للمستهلك والمنتج وطبقا للتشريع الاوربى
		٣/١٩/١	للأصناف سيباستس ٢٥مجم /١٠٠جم من لحم السمك	
		٣/١٩/٢	لصنف سلموسلار وكذلك الاصناف التابعة لعائلة مرليوسيدس وأيضا الاصناف التابعة لعائلة الجددى ٣٥مجم /١٠٠ جم من لحم السمك	
		٣/١٩/٣	لباقي الاصناف٣٠مجم /١٠٠جم من لحم السمك	
		٣/٢٠	لاتزيد نسبة نتروجين ثلاثى الامين على ١٠ مجم/١٠٠ جم من لحم السمك	بنود لضمان الصحة والسلامة
		٣/٢١	لاتزيد نسبة حمض الثيوباربتيوريك على ٤,٥ مجم مالونالدهيد / كجم من لحم السمك	

تابع الأسماك المجمدة ج١ : الاسماك الزعنفية الكاملة

رقم البند	البند في المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المضافة فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٢٢/٣	البند الخاص بمتبقيات المبيدات	بنود لضمان الصحة والسلامة
		٢٤/٣	بند العقاقير البيطرية	
		٢٥/٣	بند القياس الاشعاعى	
		٢/٤	رقم الاس الهيدروجينى (pH) في المنتج في حدود ٦,٥	

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 889-1/ 2009

FROZEN FISH
PART : 1
WHOLE FISH

ICS : 67.120.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality